	**FICHA TÉCNICA DE PIZZA 4 ESTACIONES TG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3095**
		 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Pizza 4 Estaciones congelada

Código EAN 13: 8436024105056

Código EAN 128: 18436024105053(15) FC (10) LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

FOTO:

DESCRIPCIÓN:
Peso aproximado: 410g
Diámetro: 27cm

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Base (49.9%): **Harina de trigo**, agua, levadura, emulgente (E-491), aceite de oliva y sal.
Queso (20.7%): **Queso** Mozzarella 80% (**leche** pasteurizada de vaca, **proteína de leche**, **mantequilla**, sal, acidulante (E-330), **suero lácteo**, cuajo, fermentos lácticos, conservador (E-202)), **queso** Gouda 20% (**leche** pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, colorante (E-160a))
Salsa de tomate (9.7%): Puré de tomate, almidón modificado de patata, sal, aceite de girasol, azúcar, acidulante (E-330), hierbas aromáticas y especias.
Champiñones (5.3%): champiñón, sal, conservador (E-270), regulador de acidez (E-575).
Paleta de cerdo (4.9%)**:** paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, azúcar, estabilizantes (E-407, E-451i), antioxidante (E-316), conservador (E-250) y especias.
Atún (4.4%): **Atún**, aceite de girasol y sal.
Pimiento rojo (2.4%)
Cebolla (2.4%)
Aceitunas negras (0.2%): aceitunas negras laminadas, agua, sal y estabilizante (E-579).
Orégano

	FICHA TÉCNICA DE PIZZA 4 ESTACIONES TG	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3095** Hoja 2 de 5 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☐ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
12 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Modo de conservación: mantener a -18ºC. Una vez descongelada no se puede volver a congelar.

Modo de preparación: precalentar el horno a 220ºC, colocar la pizza sobre la bandeja en la posición central del horno y hornear 8-10 minutos, hasta que el queso se funda.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: film retractilado con base de cartón
Unidad mínima de venta: 10

Caja:

Largo (cm)	27
Ancho (cm)	27
Alto (cm)	21.5
Unidades caja:	10 pizzas/caja
Kilos caja:	0.24 Kg/caja

Palet:

Formato Palet:	EUR 80x120x15 cm
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	8
Kg de Palet:	30 Kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):



FICHA TÉCNICA DE PIZZA 4 ESTACIONES TG

CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3095

	por 100g	por ración (205g)	%CDR
Valor energético (kJ)	906	1857.3	22
Valor energético (Kcal)	215	440.8	22
Grasas (g)	6.9	14.1	20.2
de las cuales:			
- **Ácidos grasos saturados (g)**	3.4	7	34.9
- Ácidos grasos monoinsaturados (g)	2.5	5.1	---
- Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0.9	1.8	---
Hidratos de carbono (g)	26.3	53.9	5.9
de los cuales:			
- **Azúcares (g)**	2.6	5.3	5.9
Fibra alimentaria (g)	2.6	5.3	---
Proteínas (g)	10.7	21.9	43.8
Sal (g)	1.25	2.6	43.3

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por el Reglamento (CE) 135/2010.

Gérmenes

Aerobios mesófilos < 100.000 ufc/g
Coliformes totales < 100 ufc/g
Escherichia coli: ausencia/25g
Estafilococos aureus < 100 ufc/g
Salmonella: ausencia/25 g
Listéria monocytogenes: ausencia/25g
Clasificación del producto: pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno refrigeradas o congeladas.
Otras normas: no aplica

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- **TRAZAS** ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- **TRAZAS** ☐ 6. Soja y productos a base de soja

- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- **TRAZAS** ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Sobre un fondo rojo, sobresale el color del queso salteado de orégano.
Sabor: Característico del producto
Textura: Crujiente
Olor: Característico del producto

Otros datos cualitativos:
pH: No aplica
Grados Brix: No aplica
Humedad: 51.4%
Ácidos grasos libres: No aplica
Índice de peróxidos: No aplica

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: No aplica
% Rebozado: No aplica
% Empanado: No aplica
% Sal: 1.25g/100g producto
Talla o calibre: 27 cm diámetro
Nº piezas: 1
% inyección: No aplica
Peso pieza/unidad: 410 g
Origen: Vegetal/animal
Zona FAO: No aplica
Nombre en latín especie: No aplica

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro: ………………………………….
Presentación:

☐ IQF ………………………………………………………………..
☐ VACÍO ………………………………………………………………..

☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
☐ OTRO ………………………………………………………………..

Peso escurrido: No aplica